5KFP1644



KitchenAid

INHALTSVERZEICHNIS

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Um sich gegen das Risiko von Elektroschocks zu schützen, setzen Sie den Food Processor nie ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder geeignet. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, aber auch unerfahrene und unwissende Personen, sollten das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung einer anderen Person, die für die Sicherheit der erstgenannten Personen verantwortlich ist, bedienen.
4. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden, damit sie nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder das Gerät reinigen.
6. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
7. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät von der nächstgelegenen Kundendienststelle überprüfen, reparieren oder elektrisch bzw. mechanisch einstellen.
8. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
9. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Kante von Anrichten hängen.
11. Fassen Sie beim Verarbeiten von Zutaten nicht mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Behälter, die Messer oder Scheiben, da es ansonsten zu schweren Körperverletzungen oder Geräteschäden kommen könnte. Sie können einen Schaber verwenden, aber nur, wenn der Food Processor nicht in Betrieb ist.
12. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
13. Um das Risiko von Verletzungen zu verringern, setzen Sie die Messer oder Scheiben nie auf das Basisteil, ohne den Behälter vorher sorgfältig zu befestigen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

14. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

15. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stößel.

16. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung der Abdeckung zu umgehen.

17. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

Elektrische Voraussetzungen

Spannung: 220-240 Volt
Frequenz: 50/60 Hertz
Leistung: 650 Watt

HINWEIS: Wenn der Stecker nicht in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Ein Steckertausch sollte nur von einem Fachmann vorgenommen werden Keine Adapter verwenden.

Entsorgung von Elektrogeräten

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EC zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet: .

Dies besagt, dass das Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie es stattdessen an den lokal eingerichteten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikgeräte, zum Beispiel beim örtlichen Wertstoffhof.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung erfolgen.

Einzelheiten zu Behandlung, Verwertung und Recycling des Produktes erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Abfallunternehmen oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Teile und Zubehör

Dreiteiliger Stopfer

Deckel mit 3-in-1-Einfüllstutzen

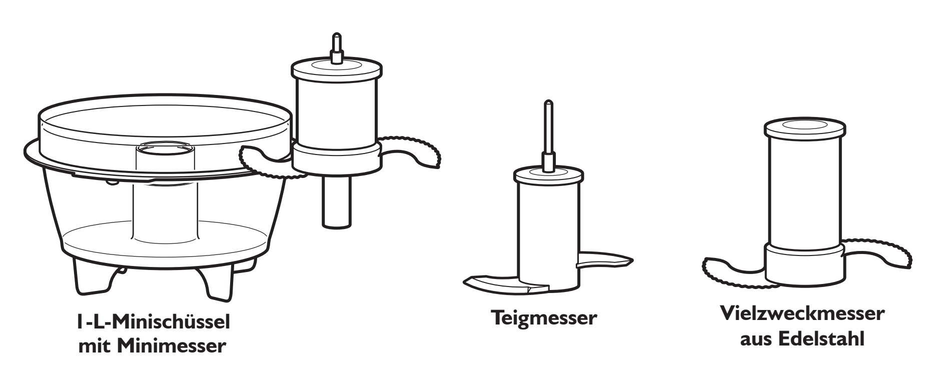
Besonders dicht schließend

Arbeitsschüssel mit 4 L Inhalt

Externe Schnittstärken-verstellung

Zubehörbehälter

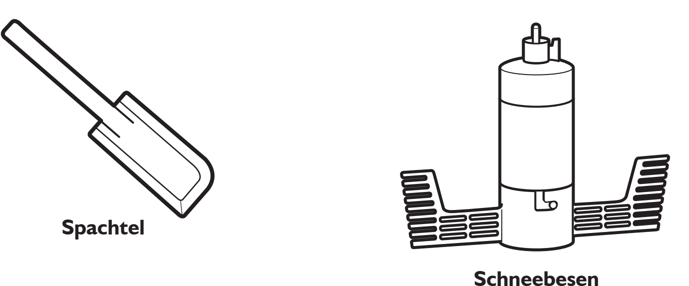
Basis aus Spritzgussmetall



1-L-Minischüssel mit Minimesser

Teigmesser

Vielzweckmesser aus Edelstahl



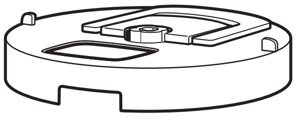
Spachtel

Schneebesen

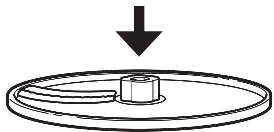
Teile und Zubehör



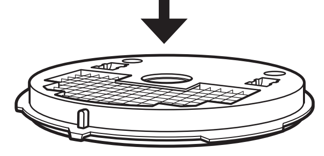
WÜRFELZUBEHÖR



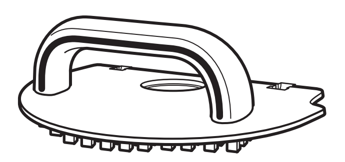
④ Deckel für das Würfelzubehör



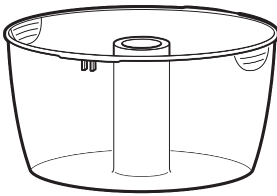
③ 8-mm-Messer für Würfelzubehör

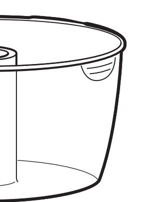


② Rahmen für Würfelzubehör

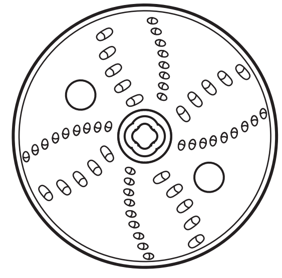


⑤ Reinigungszubehör für 8-mm-Rahmen

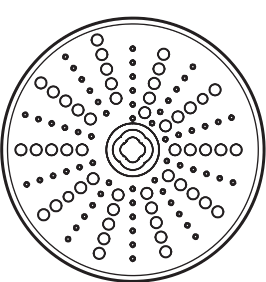
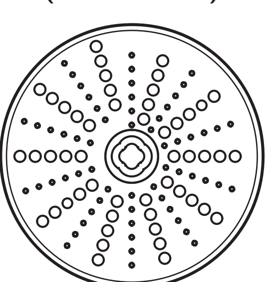




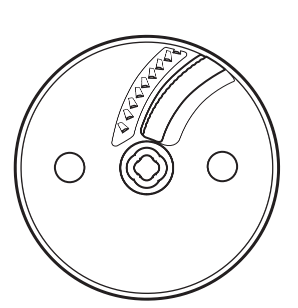
Vorbereitungsschüssel mit 2,4 L Inhalt



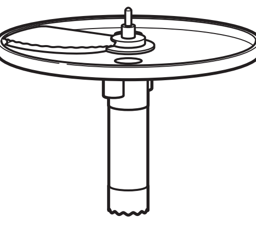
Beidseitig verwendbare Reibscheibe (2 mm und 4 mm)

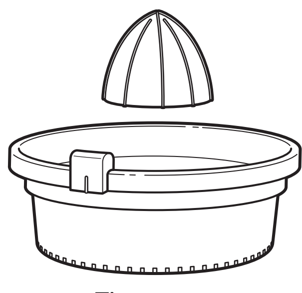
Parmesan-/Eis-Reibscheibe



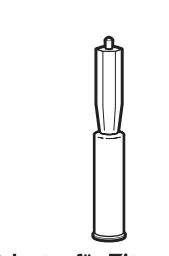
Schneidscheibe für Pommes frites



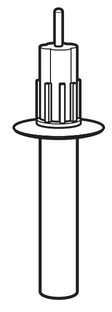
Externe verstellbare Schneidscheibe (dünn bis dick)



Zitruspresse



Adapter für Zitruspresse



Scheibenadapter

Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	CAUTION : Do not open until blades stop	VORSICHT: Vor dem Öffnen warten, bis die Klinge zum Stillstand gekommen ist.
	Feed Chute Max Fill	Max. Füllmenge für Einfüllstutzen
	Max Thick Liquid	Max. Füllmenge für dickflüssige Zutaten
	Max Thin Liquid	Max. Füllmenge für dünnflüssige Zutaten
	BPA FREE	BPA-FREI
	Mini Bowl	Minischüssel
	Max Liquid	Max. Füllmenge für Flüssigkeiten
	BPA FREE	BPA-FREI
	Prep Bowl	Vorbereitungsschüssel
	No Processing Blade	Kein Verarbeitungsmesser
	BPA FREE	BPA-FREI
	TWIST TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DREHEN
	Multipurpose	Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Mini Multipurpose	Mini-Vielzweckmesser
	PUSH TO LOCK	ZUM VERRIEGELN DRÜCKEN
	Dough	Teigmesser
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Variable Schneidscheibe (dünn bis dick)

Übersetzung der englischen Teilebezeichnungen

Teil	Englische Bezeichnung	Übersetzung
	Disc Adapter	Scheibenadapter
	Fine Shredding	Feine Reibe
	Medium Shredding	Mittelgrobe Reibe
	Ice Shave	Reibe-/Schabescheibe
	French Fry	Pommes frites-Scheibe
	④ Dicing Kit Lid	④ Deckel für das Würfelzubehör
	Front	Vorderseite
	Twist to lock	Zum verriegeln drehen
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8-mm-Messer für Würfelzubehör
	② Dicing Kit Grid	② Rahmen für Würfelzubehör
	8 mm Grid	8-mm-Rahmen
	Front	Vorderseite
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ Reinigungszubehör für 8-mm-Rahmen
	Egg Whip	Schneebesen

Wahl des richtigen Werkzeugs

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
Zerkleinern Hacken		Gemüse Obst Frische Kräuter Nüsse Fleisch	**Edelstahl-Vielzweckmesser** **ODER** **Minischüssel und Mini-Vielzweckmesser aus Edelstahl**
Pürieren			
Mixen		Pesto Soßen Kuchenteig Pastetenteig Sahne	
Kneten		Hefeteig	**Teigmesser aus Kunststoff**
Dünn schneiden Dick schneiden		Obst (weich) Kartoffeln Tomaten Gemüse (weich)	**Variable Schneidscheibe**
		Käse Schokolade Obst (hart) Gemüse (hart)	
Mitteldick reiben Fein reiben		Gemüse Käse (zuvor 30 min einfrieren) Schokolade Obst (hart)	**Beidseitig verwendbare Reibscheibe**

Wahl des richtigen Werkzeugs

Vorgang	Einstellung	Zutaten	Zubehör
Reiben / Schaben	Pulse 2 I	Hartkäse Eis Schokolade	**Reibe-/Schabescheibe**
Pommes frites	Pulse 2 I	Kartoffeln Festes Gemüse	**Schneidscheibe für Pommes frites**
Würfeln	Pulse 2 I	Kartoffeln Tomaten Zwiebeln Gurken Obst Gemüse	**8-mm-Würfelzubehör**
Schlagen	Pulse 2 I	Eier	**Schneebesen**
Entsaften	Pulse 2 I	Zitrusfrüchte	**Zitruspresse**

BEDIENEN DES FOOD PROCESSORS

Anbringen der Arbeitsschüssel

⚠ WARNUNG

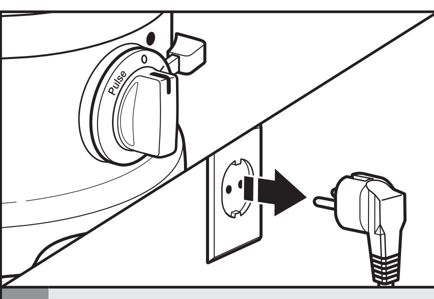
Gefahr vor Schnittverletzungen

Klingen vorsichtig handhaben.

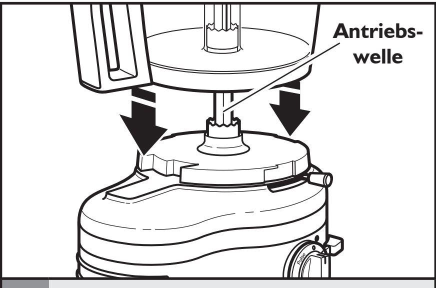
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

Vor dem ersten Verwenden

Reinigen Sie alle Teile und das Zubehör des Food Processors, bevor Sie den Food Processor das erste Mal verwenden (siehe „Pflege und Reinigung“).



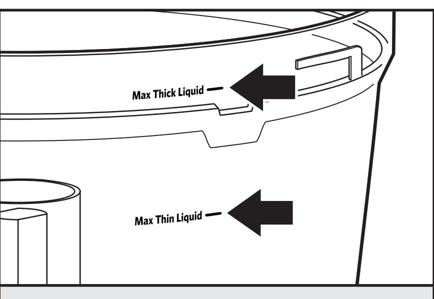
1 Vergewissern Sie sich, dass der Food Processor ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt ist und auf einer ebenen Fläche steht.



2 Setzen Sie die Arbeitsschüssel wie abgebildet auf die Basis.

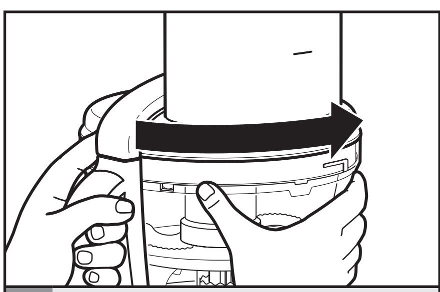


3 Drehen Sie die Arbeitsschüssel, um sie zu verriegeln.

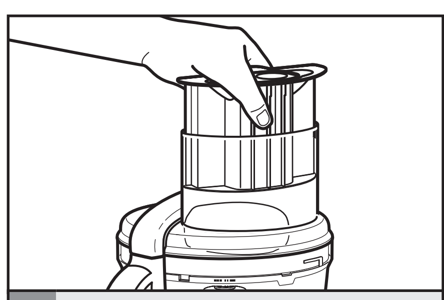


Eine Markierung an der Schüsselseite gibt den empfohlenen Höchststand für dick- und dünnflüssige Zutaten an.

Anbringen der Abdeckung und Sicherheitsverriegelung



1 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln. Die Spezialdichtung schützt vor Spritzern.



2 Der größte Teil des dreiteiligen Stopfers muss eingesetzt sein, damit der Food Processor funktioniert.

Verwenden des 3-in-1-Einfüllstutzens

⚠ WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messerscheibe

Stets den Stößel verwenden.

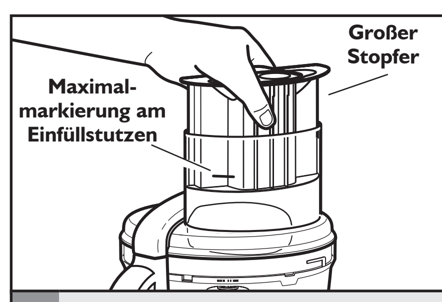
Keine Finger in die Öffnungen stecken.

Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden.

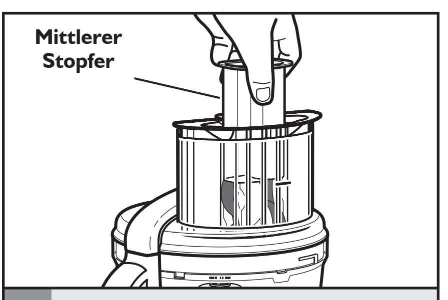
Andernfalls kann es zu abgetrennten Gliedmaßen oder Schnitten kommen.

Vor dem Verwenden

Vor dem Verwenden des Food Processors müssen Arbeitsschüssel, Messer und Abdeckung korrekt auf der Basis des Food Processors angebracht sein.



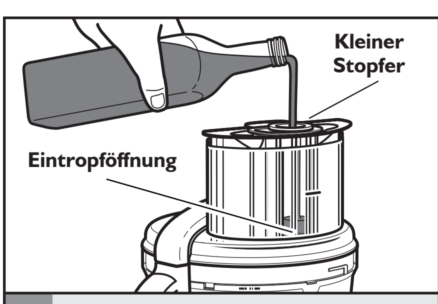
1 Verwenden Sie den Stopfer als Ganzes für den gesamten Einfüllstutzen, um große Zutaten zu verarbeiten.



2 Verwenden Sie den mittelgroßen Stopfer zum Verarbeiten kleinerer Zutaten.



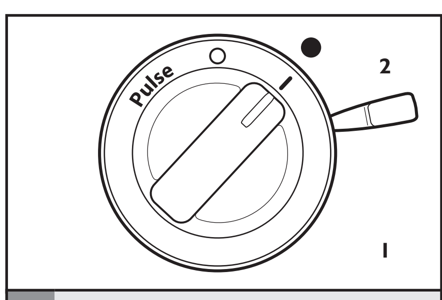
3 Verwenden Sie den kleinen Stopfer zum Schneiden oder Reiben von kleinen und dünnen Zutaten.



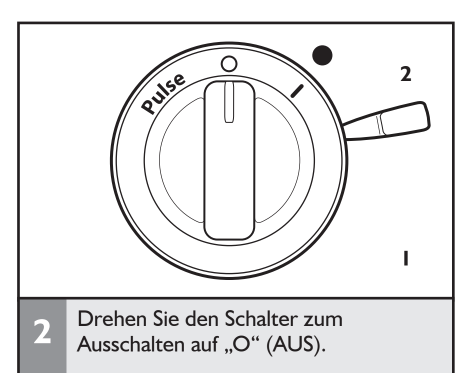
4 Nutzen Sie die Eintropföffnung im kleinen Stopfer, um Öl oder andere Flüssigkeiten langsam in die Arbeitsschüssel zu geben.

Verwenden der Geschwindigkeitsregelung

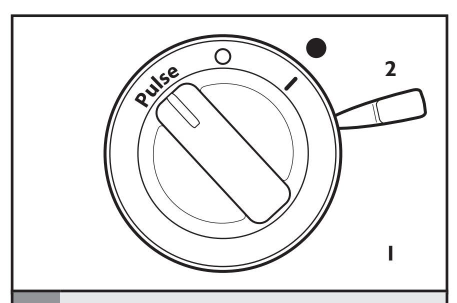
HINWEIS: Falls der Food Processor nicht anläuft, prüfen Sie, ob Arbeitsschüssel und Abdeckung korrekt angebracht und verriegelt sind.



1 Wählen Sie zum Einschalten die obere („2“) oder untere („I“) Einstellung und drehen Sie den Schalter auf „I“ (EIN).



2 Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf „O“ (AUS).



3 Wählen Sie für den Pulsmodus die obere Einstellung („2“) und drehen Sie den Schalter zum Verarbeiten auf „PULSE“. Er springt automatisch in die Stellung „O“ (AUS) zurück. Sie können über die Pulse-Einstellung die Dauer und Häufigkeit der Verarbeitung exakt dosieren.

Entnehmen der verarbeiteten Zutaten

⚠ WARNUNG

Gefahr vor Schnittverletzungen

Klingen vorsichtig handhaben.

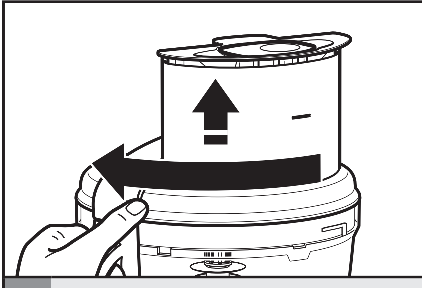
Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.



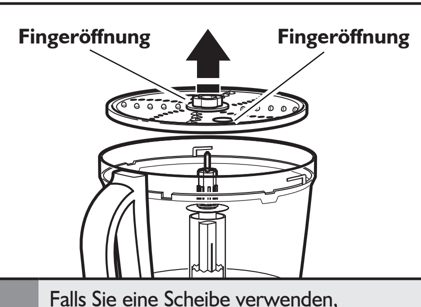
1 Stellen Sie vor dem Demontieren sicher, dass der Food Processor ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.



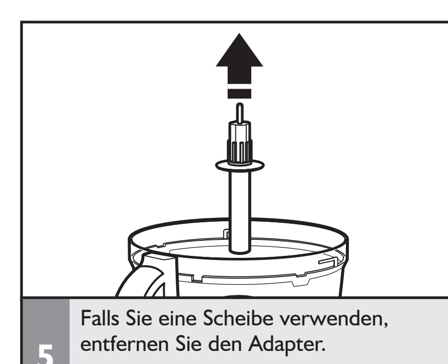
2 Drehen Sie die Arbeitsschüssel zum Entriegeln und heben Sie sie vom Gerät. Verfahren Sie dann ebenso mit der Abdeckung.



3 Sie können auch die Abdeckung zum Entriegeln drehen (vgl. Abbildung) und sie dann anheben. Die Schüssel bleibt dann für die nächsten Schritte mit dem Food Processor verbunden.



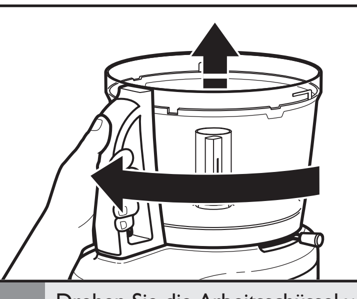
4 Falls Sie eine Scheibe verwenden, entfernen Sie diese. Halten Sie die Scheibe an den beiden Fingeröffnungen und ziehen Sie sie gerade nach oben heraus.



5 Falls Sie eine Scheibe verwenden, entfernen Sie den Adapter.



6 Falls Sie ein Messer verwenden, nehmen Sie dieses ab, indem Sie es gerade nach oben ziehen.

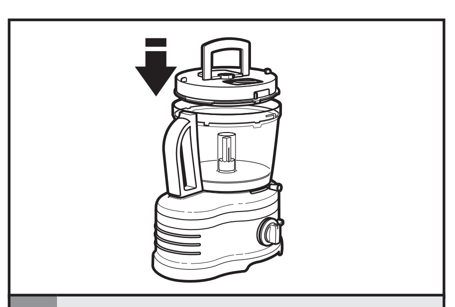


7 Drehen Sie die Arbeitsschüssel wie abgebildet. Heben Sie sie zum Entfernen an.

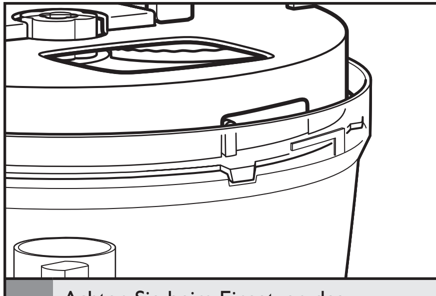
VERWENDEN DES ZUBEHÖRS

Vorbereiten des Würfelzubehörs für die erste Verwendung

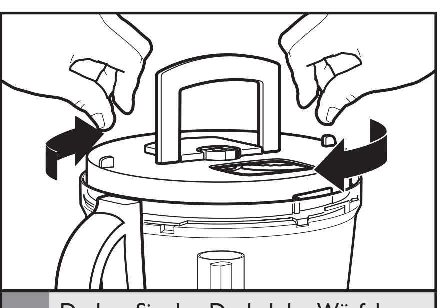
WICHTIG: Halten Sie die richtige Reihenfolge ein, um alle Teile des Würfelzubehörs vor der ersten Verwendung zu säubern.



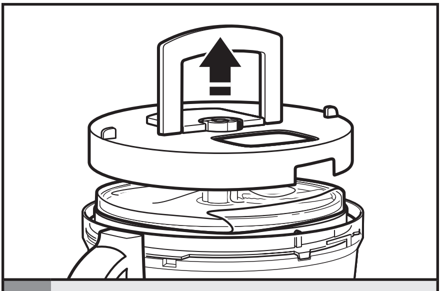
1 Platzieren Sie das montierte Würfelzubehör mithilfe des Griffs in der Arbeitsschüssel.



2 Achten Sie beim Einsetzen des Zubehörs in die Arbeitsschüssel darauf, dass die Nasen an den Kerben in der Arbeitsschüssel ausgerichtet sind.



3 Drehen Sie den Deckel des Würfelzubehörs mithilfe der Fingergriffe, bis er entriegelt ist.

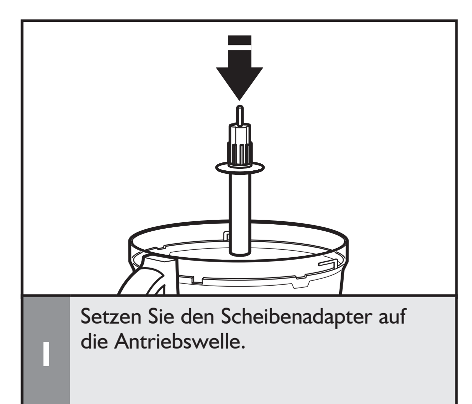


4 Nehmen Sie den Deckel des Würfelzubehörs am Griff vom Würfelzubehör ab.

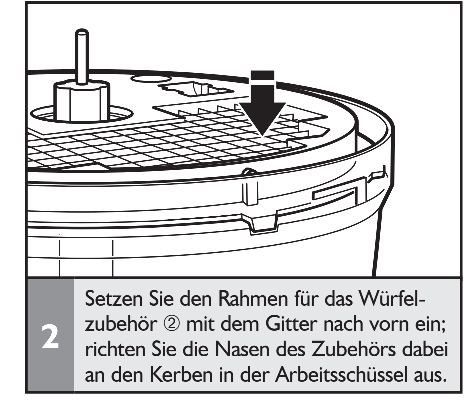


5 Reinigen Sie alle Bestandteile des Würfelzubehörs mit einem weichen Tuch und warmem Wasser.

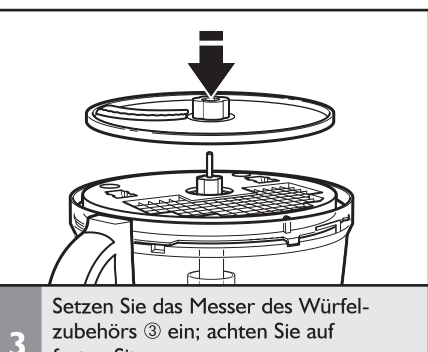
Einsetzen und Verwenden des Würfelzubehörs



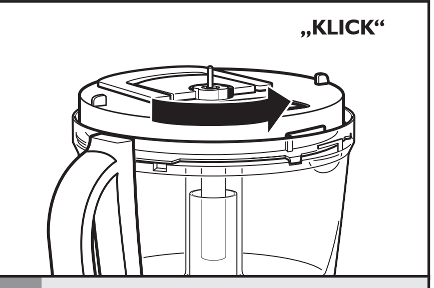
1 Setzen Sie den Scheibenadapter auf die Antriebswelle.



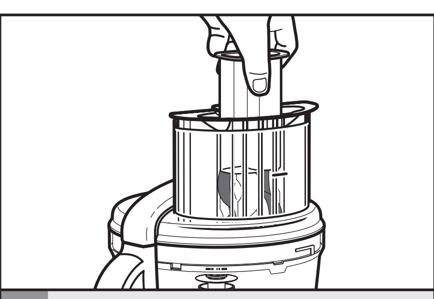
2 Setzen Sie den Rahmen für das Würfelzubehör ② mit dem Gitter nach vorn ein; richten Sie die Nasen des Zubehörs dabei an den Kerben in der Arbeitsschüssel aus.



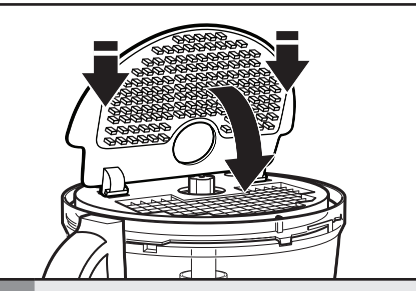
3 Setzen Sie das Messer des Würfelzubehörs ③ ein; achten Sie auf festen Sitz.



4 Setzen Sie den Deckel des Würfelzubehörs ④ auf das montierte Zubehör; die Öffnung muss dabei nach vorn weisen. Verriegeln Sie ihn.



5 Setzen Sie die Abdeckung auf den Food Processor und führen Sie die zu würfelnden Zutaten über den mittleren Einfüllstutzen ein.



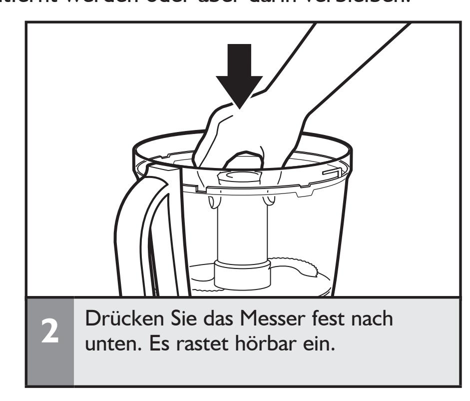
6 Entfernen Sie nach dem Würfeln den Deckel des Würfelzubehörs ④ und das Messer des Würfelzubehörs ③; setzen Sie dann das Reinigungszubehör des Würfelzubehörs ⑤ in die Kerben des Rahmens für das Würfelzubehör ein und klappen Sie das Reinigungszubehör in den Rahmen. Auf diese Weise werden Speisereste aus dem Gitter gedrückt und Sie können das Würfelzubehör einfacher reinigen.

Einsetzen und Entfernen des Vielzweckmessers

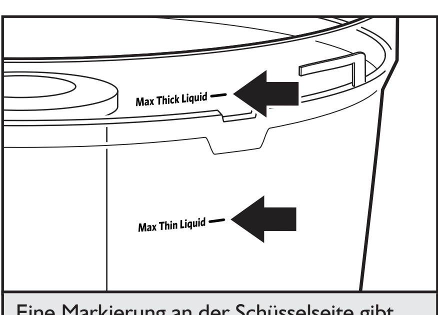
HINWEIS: Das Vielzweckmesser ist mit einer Spritzschutzdichtung ausgestattet und kann vor dem Entleeren der Schüssel aus dieser entfernt werden oder aber darin verbleiben.



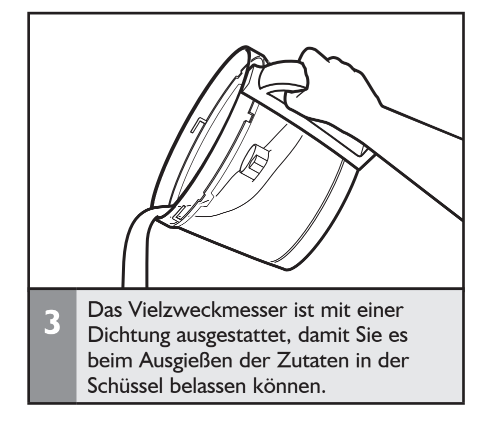
1 Setzen Sie das Messer auf die Antriebswelle.



2 Drücken Sie das Messer fest nach unten. Es rastet hörbar ein.



Eine Markierung an der Schüsselseite gibt den empfohlenen Höchstfüllstand für dick- und dünnflüssige Zutaten an.



3 Das Vielzweckmesser ist mit einer Dichtung ausgestattet, damit Sie es beim Ausgießen der Zutaten in der Schüssel belassen können.

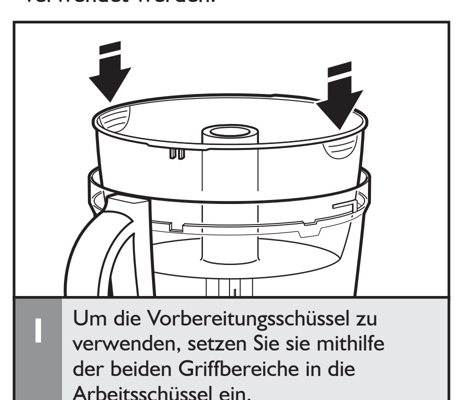


4 Entfernen Sie das Messer, indem Sie es greifen und gerade nach oben herausziehen.

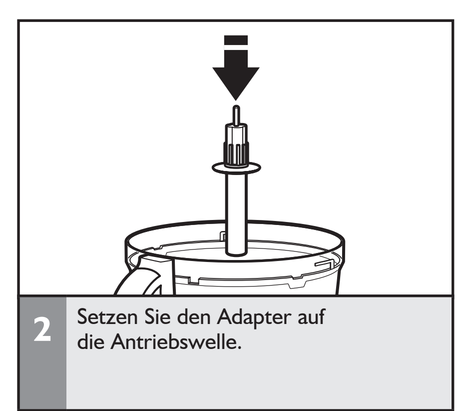
WICHTIG: Die Zubehörmesser können nur in der Arbeitsschüssel verwendet werden.

Einsetzen und Entfernen der Vorbereitungsschüssel

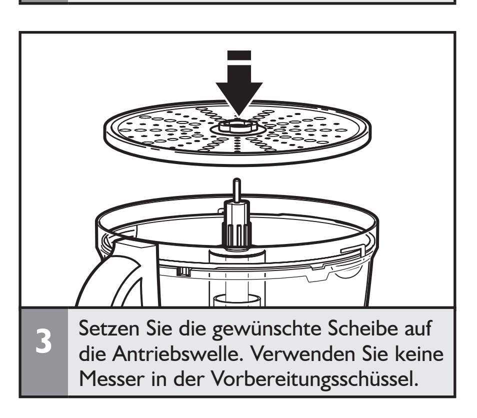
HINWEIS: Die Vorbereitungsschüssel kann nur mit den Scheiben und dem Würfelzubehör verwendet werden.



1 Um die Vorbereitungsschüssel zu verwenden, setzen Sie sie mithilfe der beiden Griffbereiche in die Arbeitsschüssel ein.



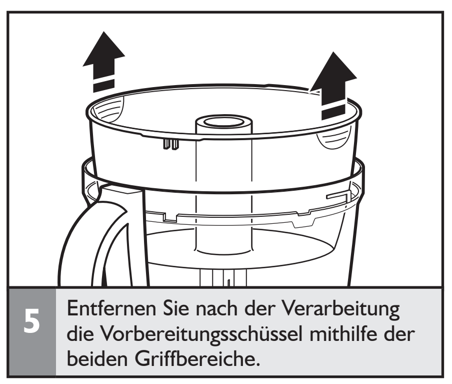
2 Setzen Sie den Adapter auf die Antriebswelle.



3 Setzen Sie die gewünschte Scheibe auf die Antriebswelle. Verwenden Sie keine Messer in der Vorbereitungsschüssel.



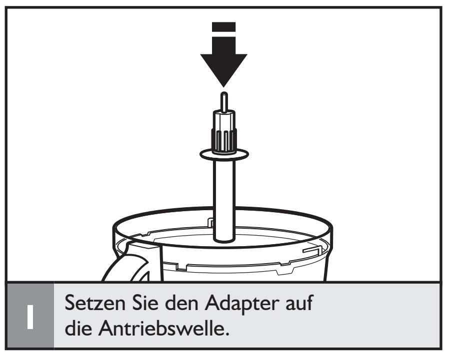
4 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.



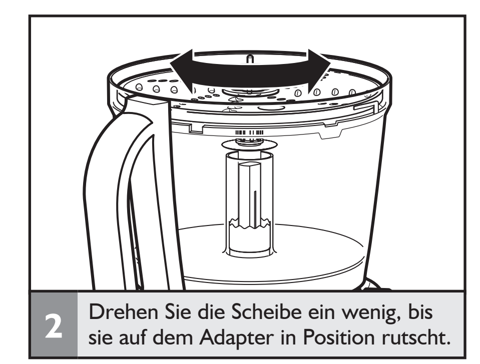
5 Entfernen Sie nach der Verarbeitung die Vorbereitungsschüssel mithilfe der beiden Griffbereiche.

WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

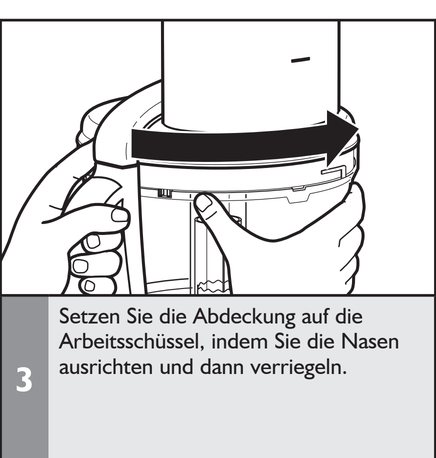
Einsetzen und Entfernen der Reibscheibe, der Schneidscheibe für Pommes frites und der Parmesan-Reibscheibe



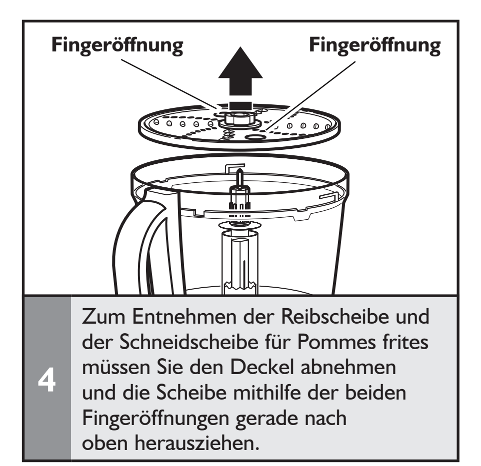
1 Setzen Sie den Adapter auf die Antriebswelle.



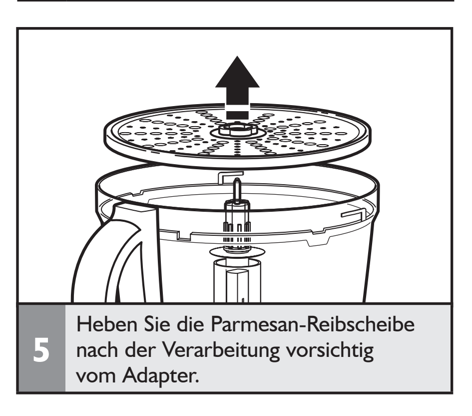
2 Drehen Sie die Scheibe ein wenig, bis sie auf dem Adapter in Position rutscht.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.



4 Zum Entnehmen der Reibscheibe und der Schneidscheibe für Pommes frites müssen Sie den Deckel abnehmen und die Scheibe mithilfe der beiden Fingeröffnungen gerade nach oben herausziehen.

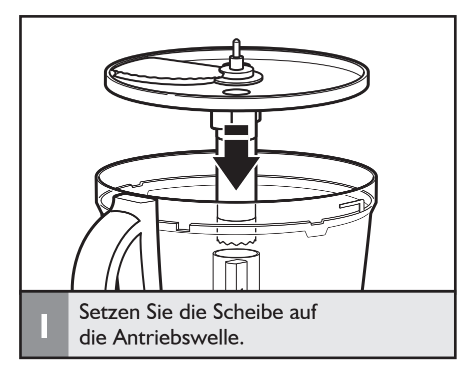


5 Heben Sie die Parmesan-Reibscheibe nach der Verarbeitung vorsichtig vom Adapter.

HINWEIS: Die Reibscheibe kann beidseitig verwendet werden. Für grobes Reiben muss die Seite mit dem Hinweis „Medium Shredding“ (mittelgrobe Reibe) nach oben zeigen. Für feines Reiben muss die Seite mit dem Hinweis „Fine Shredding“ (feine Reibe) nach oben zeigen.

WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

Einsetzen und Entfernen der Schneidscheibe



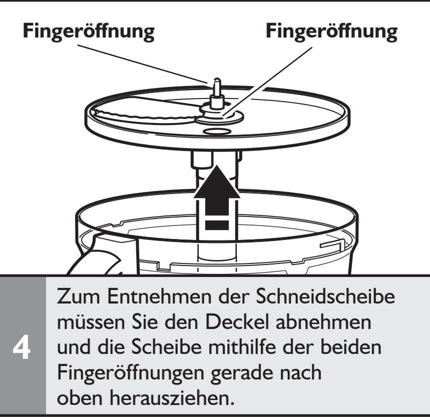
1 Setzen Sie die Scheibe auf die Antriebswelle.



2 Drehen Sie die Scheibe ein wenig, bis sie in Position rutscht.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.

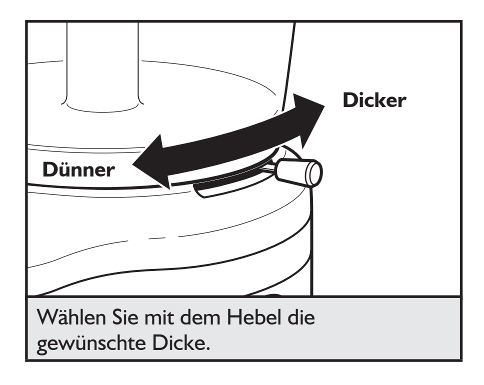


4 Zum Entnehmen der Schneidscheibe müssen Sie den Deckel abnehmen und die Scheibe mithilfe der beiden Fingeröffnungen gerade nach oben herausziehen.

Einstellen der Schnittstärke

HINWEIS: Der Hebel funktioniert nur in Verbindung mit der variablen Schneidscheibe. Bei anderen Scheiben oder Messern hat er keine Auswirkung.

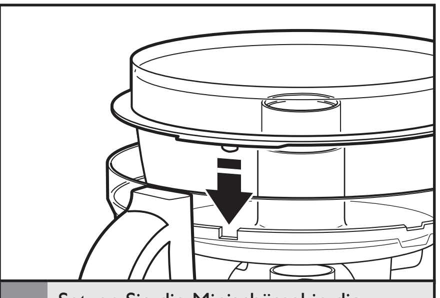
Sie können die Schnittstärke nicht nur über den Hebel, sondern auch über den Druck, mit dem Sie die Zutaten zuführen, beeinflussen. Mehr Druck führt zu dickeren Scheiben, weniger Druck zu dünneren Scheiben.



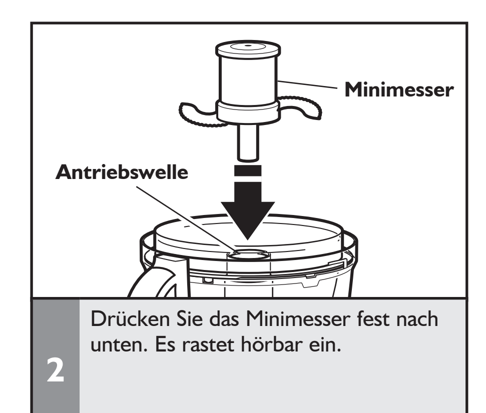
Wählen Sie mit dem Hebel die gewünschte Dicke.

WICHTIG: Scheiben und Adapter müssen vor dem Entfernen von Schüsseln herausgenommen werden.

Einsetzen und Entfernen von Minischüssel und Minimesser



1 Setzen Sie die Minischüssel in die Arbeitsschüssel; achten Sie darauf, dass die Nase der Minischüssel mit der Kerbe der Arbeitsschüssel übereinstimmt.



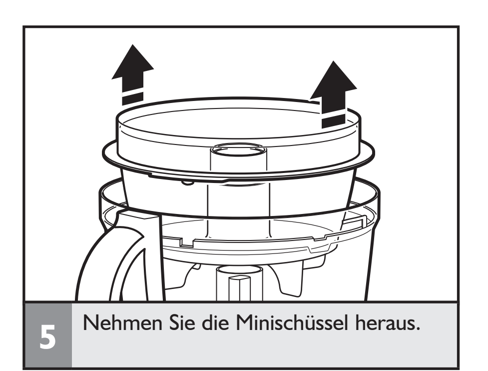
2 Drücken Sie das Minimesser fest nach unten. Es rastet hörbar ein.



3 Setzen Sie die Abdeckung auf die Arbeitsschüssel, indem Sie die Nasen ausrichten und dann verriegeln.

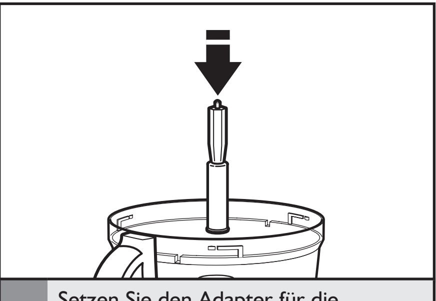


4 Entfernen Sie die Abdeckung. Greifen Sie das Minimesser und ziehen Sie es gerade nach oben heraus.

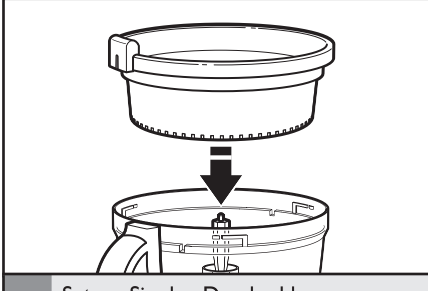


5 Nehmen Sie die Minischüssel heraus.

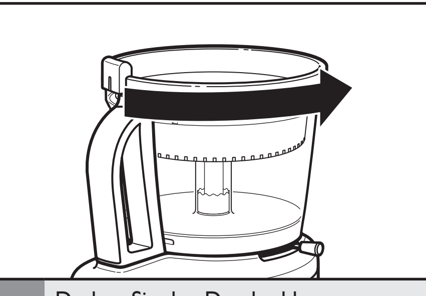
Einsetzen und Entfernen der Zitruspresse



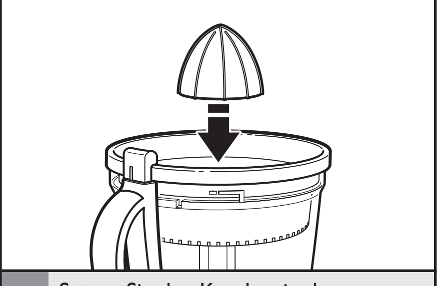
1 Setzen Sie den Adapter für die Zitruspresse auf die Antriebswelle.



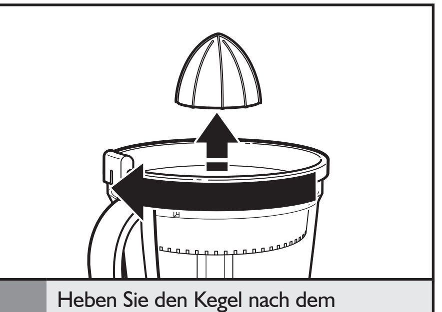
2 Setzen Sie den Durchschlag so in die Arbeitsschüssel, dass der Verriegelungsclip sich ein wenig links vom Schüsselgriff befindet.



3 Drehen Sie den Durchschlag gegen den Uhrzeigersinn, bis der Clip im Griff einrastet.

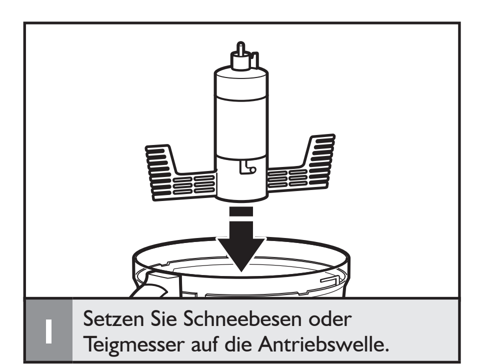


4 Setzen Sie den Kegel so in den Durchschlag, dass er mit dem Adapter verbunden ist. Möglicherweise müssen Sie den Kegel drehen, damit er vollständig in Position rutscht.



5 Heben Sie den Kegel nach dem Verarbeiten vom Durchschlag ab, drehen Sie den Durchschlag, um ihn aus dem Griff zu lösen (siehe Abbildung) und heben Sie ihn aus der Arbeitsschüssel heraus. Entfernen Sie den Adapter.

Anbringen und Abnehmen von Schneebesen oder Teigmesser



1 Setzen Sie Schneebesen oder Teigmesser auf die Antriebswelle.



2 Drücken Sie Schneebesen oder Teigmesser fest nach unten.



3 Greifen Sie Schneebesen oder Teigmesser nach der Verarbeitung fest und ziehen Sie das Zubehör gerade nach oben ab.

⚠ WARNUNG

Gefahr vor Schnittverletzungen

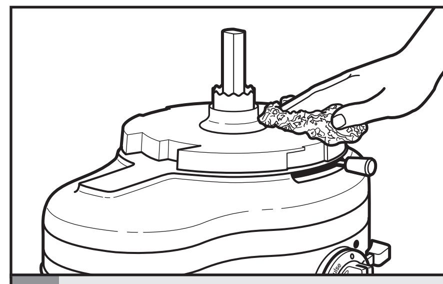
Klingen vorsichtig handhaben.

Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.

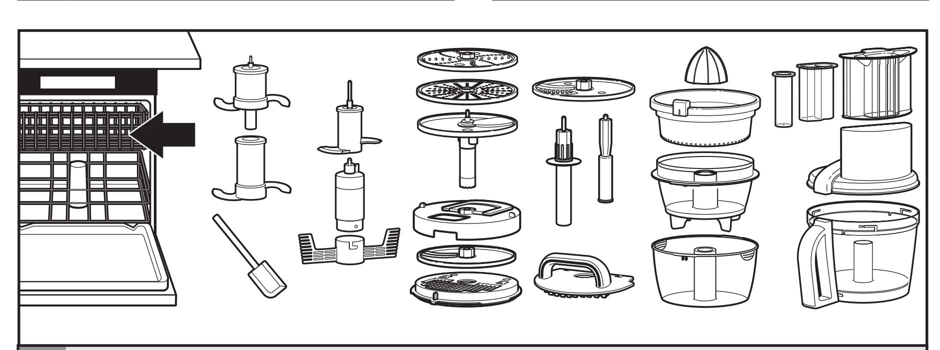
WICHTIG: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads zum Reinigen des Food Processors. Diese könnten die Schüssel und die Abdeckung zerkratzen oder trübe machen.



1 Stellen Sie vor dem Demontieren sicher, dass der Food Processor ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.

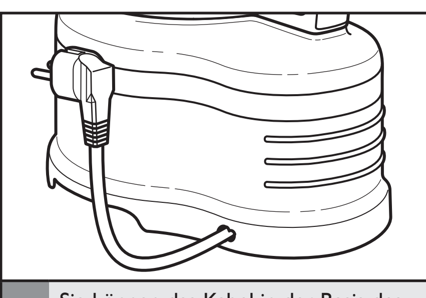


2 Reinigen Sie die Basis und das Kabel mit einem feuchtwarmen Tuch. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab.

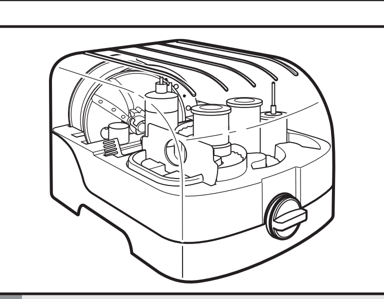


3 Alle anderen Teile des Food Processors sind spülmaschinengeeignet.

- Schüsseln sollten stets kopfüber in die Maschine gelegt werden, niemals auf der Seite.
- Verwenden Sie keine hohen Temperaturen (zum Beispiel zum Desinfizieren oder für Heißdampf).



4 Sie können das Kabel in der Basis des Food Processor aufbewahren.



5 Bewahren Sie Scheiben, Wellen und Messer stets im mitgelieferten Behälter und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

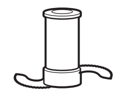
Verwenden des Vielzweckmessers

⚠ WARNUNG

Gefahr vor Schnittverletzungen

Klingen vorsichtig handhaben.

Andernfalls kann es zu Schnitten kommen.



Zerkleinern von frischem Obst und Gemüse:
Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. Zutaten in 1 bis 2,5–4 cm große Stücke zerschneiden. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden auf gewünschte Größe zerkleinern. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Pürieren von gekochtem Obst und Gemüse (ausgenommen Kartoffeln):
Pro 235 mL Zutaten 60 mL Flüssigkeit aus dem Rezept hinzufügen. Zutaten mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis sie fein gehackt sind. Anschließend solange verarbeiten, bis die gewünschte Textur erreicht ist. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Stampfkartoffeln:
Gekochte Kartoffeln mithilfe der Reibscheibe zerkleinern. Anschließend Reibscheibe gegen Vielzweckmesser auswechseln. Weiche Butter, Milch und Gewürze hinzugeben. 3 bis 4 Mal für je 2 bis 3 Sekunden im Puls-Modus verarbeiten, bis die Masse glatt und die Milch eingezogen ist. Nicht zu stark verarbeiten.

Zerhacken von klebrigem oder Trockenobst:
Die Zutaten müssen kalt sein. 60 mL Mehl nach Rezept je 120 mL Trockenobst hinzugeben. Obst mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Feines Hacken von Zitronenschale:
Mit einem scharfen Messer die farbigen Teile (ohne die weiße Haut) von der Zitrone (oder anderen Zitrusfrüchten) abschälen. Schale in dünne Streifen schneiden. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist.

Zerhacken von Knoblauch oder frischen Kräutern oder kleinen Gemüsemengen:
Zutaten bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen hinzugeben. Verarbeiten, bis sie zerhackt sind. Für optimale Ergebnisse darauf achten, dass Schüssel und Kräuter vor dem Zerhacken möglichst trocken sind.

Hacken von Nüssen, Zubereiten von Nussbutter:
Maximal 710 mL Nüsse mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Textur verarbeiten. Für eine gröbere Textur geringere Mengen mit 1 oder 2 Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden verarbeiten. Für eine feinere Textur mehr Puls-Stöße verwenden. Für Nussbutter solange verarbeiten, bis die Masse glatt ist. Speise im Kühlschrank aufbewahren.

Zerhacken von gekochtem oder rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch bzw. Meeresfrüchten:
Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. Maximal 455 g mit kurzen Puls-Stößen á 1 bis 2 Sekunden zur gewünschten Größe verarbeiten. Gegebenenfalls die Seiten der Schüssel sauber kratzen.

Zubereiten von Brot, Keksen oder Cracker-Krümeln:
Zutaten in 3,5 bis 5 cm große Stücke zerbrechen. Nach Wunsch verarbeiten. Für größere Stücke 2 bis 3 Mal für je 1 bis 2 Sekunden im Puls-Modus verarbeiten. Anschließend nach Wunsch verarbeiten.

Schmelzen von Schokolade für ein Rezept:
Schokolade und Zucker nach Rezept in die Arbeitsschüssel geben. Verarbeiten, bis sie fein gehackt ist. Flüssigkeit nach Rezept erhitzen. Heiße Flüssigkeit bei laufendem Gerät durch den Einfüllstutzen schütten. Verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

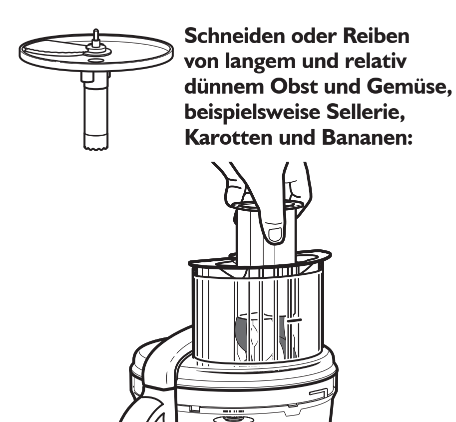
Reiben von hartem Käse wie Parmesan und Romano:
Niemals Käse verarbeiten, der einer scharfen Messerspitze widersteht. Das Vielzweckmesser kann zum Reiben von hartem Käse verwendet werden. Käse in 2,5 cm große Stücke zerschneiden. In Arbeitsschüssel geben. Mit kurzen Puls-Stößen verarbeiten, bis er grob gehackt ist. Solange verarbeiten, bis er fein gehackt ist. Käsestückchen können auch bei laufendem Geräte über den Einfüllstutzen hinzugegeben werden.

HINWEIS: Beim Verarbeiten von Nüssen und anderen harten Zutaten kann die Oberfläche der Schüsselinnenseite zerkratzen.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

Verwenden der Schneid- oder Reibscheibe

Schneiden oder Reiben von langem und relativ dünnem Obst und Gemüse, beispielsweise Sellerie, Karotten und Bananen:



Zutaten schneiden, damit sie senkrecht oder waagerecht durch den Einfüllstutzen passen. Stutzen so befüllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.
Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

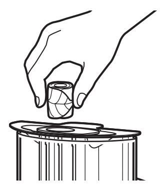
Schneiden oder Reiben von rundem Obst und Gemüse, beispielsweise Zwiebeln, Äpfeln und Paprika:
Schälen, entkernen bzw. Samen entfernen. In Hälften oder Viertel schneiden, damit die Zutaten durch den Stutzen passen. Zutaten in den Stutzen geben. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Schneiden oder Reiben von kleinem Obst und Gemüse, beispielsweise Erdbeeren, Pilzen und Radieschen:
Zutaten senkrecht oder waagerecht in den Einfüllstutzen schichten. Stutzen so füllen, dass die Zutaten nicht durchrutschen.
Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.
Alternativ den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfen verwenden. Zutaten vertikal in den Stutzen geben und mit dem kleinen Stopfen der Verarbeitung zuführen.

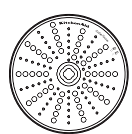
Schneiden von rohem Fleisch und Geflügel, beispielsweise für Pfannengerichte:
Zutaten zerschneiden oder rollen, damit sie in den Einfüllstutzen passen. Zutaten einrollen und 30 Minuten bis 2 Stunden einfrieren/kühlen, bis sie sich hart anfühlen (abhängig von den Zutaten). Sicherstellen, dass die Zutaten noch mit einem scharfen Messer angebohrt werden können.
Falls nicht, ein wenig antauen lassen.
Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Schneiden von gekochtem Fleisch oder Geflügel, einschließlich Salami, Peperoni usw.:
Die Zutaten müssen sehr kalt sein. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Mit festem, gleichmäßigem Druck verarbeiten.

Reiben von Spinat und anderen Blättern:
Blätter stapeln. Zusammenrollen und aufrecht in den Stutzen geben. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

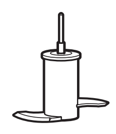


Reiben von festem und weichem Käse:



Fester Käse muss sehr kalt sein. Für beste Ergebnisse bei weichem Käse wie Mozzarella, diesen vor dem Verarbeiten 10 bis 15 Minuten tiefkühlen. Zutaten in Stücke schneiden, die durch den Stutzen passen. Mit gleichmäßigem Druck verarbeiten.

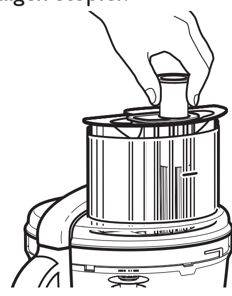
Verwenden des Teigmessers



Das Teigmesser wurde zum schnellen und gründlichen Vermengen und Kneten von Hefeteig entwickelt. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn die zu knetende Menge nicht mehr als 500 g Mehl enthält.

Nützliche Hinweise

- Verarbeiten Sie keine Zutaten, die so fest oder stark gefroren sind, dass sie nicht mit der Spitze eines scharfen Messers angebohrt werden können. So vermeiden Sie eine Beschädigung von Messer oder Motor. Falls eine harte Zutat, beispielsweise eine Karotte, unter dem Messer eingeklemmt wird, müssen Sie das Gerät stoppen und das Messer entfernen. Entfernen Sie die Zutaten vorsichtig vom Messer.
- Arbeitsschüssel oder Minischüssel nicht überfüllen. Beachten Sie bei Flüssigkeiten die Maximalmarkierungen in der Arbeitsschüssel. Beim Zerhacken sollte die Arbeitsschüssel zu maximal 1/3 bis 1/2 gefüllt sein. Die Minischüssel ist für eine Menge von 1 L Flüssigkeit oder 500 g (ca. 4 Tassen) fester Zutaten geeignet.
- Platzieren Sie die Schneidscheiben so, dass die Schnittfläche sich geringfügig rechts neben dem Einfüllstutzen befindet. So kann das Messer vor dem Kontakt mit den Zutaten eine volle Umdrehung absolvieren.
- Um die Geschwindigkeit des Geräts voll auszunutzen, sollten die zu zerhackenden Zutaten bei laufendem Gerät in den Einfüllstutzen gegeben werden.
- Verschiedene Zutaten erfordern für optimale Reib- und Schneidergebnisse unterschiedlich viel Druck. Wenden Sie bei weichen, zarten Zutaten (Erdbeeren, Tomaten usw.) grundsätzlich nur wenig Druck an, bei mittelfesten Zutaten (Zucchini, Kartoffeln usw.) etwas mehr Druck und bei harten Zutaten (Karotten, Äpfel, harte Käsesorten, teilweise gefrorenes Fleisch usw.) festen Druck.
- Weiche und mittelharte Käsesorten können sich auf der Reibscheibe verteilen oder aufrollen. Kühlen Sie den Käse, bis er härter wird, um dies zu vermeiden.
- Einige dünne Zutaten wie Karotten oder Sellerie können im Stutzen umkippen, was zu einem uneinheitlichen Schnitt führt. Schneiden Sie die Zutat daher in mehrere Stücke, die gleichzeitig nebeneinander in den Stutzen gefüllt werden. Verwenden Sie zum Verarbeiten kleiner oder dünner Zutaten den kleinen Einfüllstutzen im zweiteiligen Stopfer.



- Verwenden Sie beim Zubereiten von Kuchen- oder Plätzchenteig das Vielzweckmesser, um zuerst Fett und Zucker cremig zu schlagen. Fügen Sie die trockenen Zutaten zum Schluss hinzu. Geben Sie Nüsse und Obst oben auf die Mehlmischung, um zu starkes Zerhacken zu vermeiden. Verarbeiten Sie Nüsse und Obst mit kurzen Puls-Stößen, bis diese mit den anderen Zutaten vermischt sind. Verarbeiten Sie Speisen nicht zu stark.
- Falls sich geriebene oder geschnittene Zutaten an einer Seite der Schüssel ansammeln, müssen Sie das Gerät stoppen und die Zutaten mit einem Spatel verteilen.
- Entnehmen Sie die Zutaten, sobald diese die Unterseite der Schneid- oder Reibscheibe erreichen.
- Nach dem Schneiden oder Reiben kann es vorkommen, dass einige größere Stücke auf der Oberseite der Scheibe zurückbleiben. Sie können diese von Hand zerschneiden und zur Mischung geben.
- Planen Sie die Verarbeitung so, dass Sie die Schüssel möglichst selten reinigen müssen. Verarbeiten Sie daher zuerst trockene und feste Zutaten; danach kommen flüssige Zutaten an die Reihe.
- Um das Vielzweckmesser schnell von Resten zu befreien, leeren Sie die Arbeitsschüssel. Setzen Sie dann die Abdeckung wieder auf und betätigen Sie die Puls-Taste 1 bis 2 Sekunden lang, damit die Reste vom Messer geschleudert werden.
- Legen Sie die Abdeckung nach dem Abnehmen mit der Oberseite auf die Arbeitsfläche. So bleibt diese sauber.

TIPPS FÜR TOLLE ERGEBNISSE

- Verwenden Sie den Spatel, um Zutaten aus der Schüssel zu entfernen.
- Ihr Food Processor ist **NICHT** für folgende Einsatzzwecke gedacht:
  - Mahlen von Kaffeebohnen, Getreide oder harten Gewürzen
  - Mahlen von Knochen und anderen nicht essbaren Bestandteilen von Nahrungsmitteln
  - Verflüssigen von frischem Obst und Gemüse
  - Schneiden von hart gekochten Eiern und ungekühltem Fleisch
- Falls sich Kunststoffteile durch das Verarbeiten bestimmter Zutaten verfärben, können Sie diese mit Zitronensaft reinigen.

Deutsch

PROBLEMBEHEBUNG

HINWEIS: Sollte Ihr Food Processor nicht richtig oder überhaupt nicht funktionieren, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte:

Der Food Processor läuft nicht:
- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Abdeckung korrekt ausgerichtet und verriegelt sind. Der große Stopfer muss im Einfüllstutzen stecken.
- Wenn Sie den großen Einfüllstutzen verwenden, dürfen die Zutaten nicht über die Maximal-markierung am Stutzen hinausragen.
- Prüfen Sie, ob der Food Processor mit einer Steckdose verbunden ist.
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Food Processors in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Trennen Sie den Food Processor vom Netz und stecken Sie den Stecker dann wieder in die Steckdose.
- Warten Sie vor dem Verwenden des Food Processors, bis dieser Zimmertemperatur erreicht hat.

Der Food Processor reibt und schneidet nicht ordentlich:
- Stellen Sie sicher, dass die erhabene Seite der Scheibe auf dem Adapter nach oben weist.
- Prüfen Sie beim Einsatz der variablen Schneidscheibe, ob die gewünschte Stärke eingestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Zutaten zum Schneiden oder Reiben geeignet sind.

Die Abdeckung lässt sich bei eingesetzter Scheibe nicht schließen:
- Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt ist. Die Erhebung muss oben liegen und die Scheibe muss vollständig auf dem Antriebsadapter sitzen.

Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Garantie und Kundendienst“ genannten Stellen.

KitchenAid-Garantie für Food Processoren

Garantie-zeitraum:	**KitchenAid erstattet die Kosten für:**	**KitchenAid übernimmt keine Kosten für:**
Europa, Naher Osten und Afrika: Für Modell 5KFP1644: Drei Jahre Komplett-garantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeits-kosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss durch eine KitchenAid-Vertragswerkstatt ausgeführt werden.	A. Reparaturen an Food Processoren, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung im Haushalt eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienst

Wenn Sie Fragen haben oder eine KitchenAid-Kundendienstzentrum suchen, wenden Sie sich bitte an die folgenden Kontakte.

HINWEIS : Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden.

Für Deutschland:

Hotline:
Gebührenfreie Telefonberatung unter: 0800 5035005

E-mail kontakt:
Besuchen Sie www.Kitchenaid.de und klicken Sie unten auf der Seite auf „Kontakt“.

Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19
Postanschrift:
Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2012. Alle Rechte vorbehalten.
Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.